

# Le Bistro

Le chef Armel Bedouet a conçu pour le Bistro un instant gourmand à partir de produits du terroir dont il respecte la générosité. Plats de bistro et vins du terroir suisse et genevois composent une carte savoureuse.

“J’ai le plaisir de travailler jour après jour avec des producteurs locaux qui mettent tout leur savoir-faire et leur amour dans leurs produits. Cette passion, j’essaye de vous la communiquer au travers d’une cuisine simple, généreuse à base de produits frais, telle est la philosophie du Bistro.”

Chef Armel Bedouet has created a gourmet moment for the Bistro from local products, the bounty of which he greatly admires. Bistro dishes, and local Swiss and Genevan wines make up a tasty menu.

“I have the pleasure of working day after day with local producers who put all their know-how and love into their products. I try to pass this passion on to you through simple and plentiful cooking based on fresh products - this is the Bistro’s very philosophy.”

*Chef Armel Bedouet*

# La Carte

## Nos classiques / Our classics

<b>Salade César</b> au poulet et anchois ou aux crevettes – Entrée/ <b>starter</b> .....		19.-
- Plat/ <b>main</b> .....		26.-
Caesar salad with chicken and anchovies or with shrimps		
<b>Fish &amp; Chips Royal</b> .....		29.-
<b>Club sandwich au poulet</b> , filet de volaille, œuf dur, tomate, salade iceberg, mayonnaise .....		29.-
Chicken fillet, hard-boiled egg, tomato, iceberg salad, mayonnaise		
<b>Tartare de bœuf Suisse</b> , pommes frites, salade.....		36.-
Beef tartar from Switzerland, French fries, salad		
<b>Bistro burger</b> , viande de bœuf, salade, tomate, fromage, sauce tomate .....		29.-
Beef meat, salad, tomato, cheese, tomato sauce		

## Les entrées / Starters

<b>Tartine escargots, champignons</b> , mousseline de pousses d'épinards.....		34.-
Snail and mushroom toast, baby spinach mousseline		
<b>Cassiolette de morilles à la crème</b> , pointes d'asperge verte.....		29.-
Cassiolette of morels and cream, green asparagus tips		
<b>Pressé de paleron de bœuf</b> , foie gras, salade de roquette, sorbet cornichon.....		24.-
Pressed Beefchuck, foie gras, arugula salad, pickle sorbet		
<b>Salade de pousses d'épinards</b> , avocat, pomelos, saumon fumé.....		22.-
Spinach salad, avocado, pomelo, smoked salmon		
<b>Salade de mâche</b> , haricots verts, copeaux de foie gras, magret fumé, noix.....		25.-
Lettuce salad, green beans, shavings of foie gras, smoked duck breast, walnuts		
<b>Tartare de daurade</b> , mangue, cœur d'avocat, citron, gingembre.....		23.-
Sea bream tartare, mango, avocado, lemon, ginger		

### Le Bistro

Provenance de nos viandes : Suisse - France

Origin of our meats: SWITZERLAND - FRANCE

Provenance de nos poissons : Suisse - France - Pays-Bas

Origin of our fishes: SWITZERLAND - FRANCE

NETHERLANDS

Prix en CHF - TVA à 7.7 % et service inclus


Prices are in CHF – 7.7 % VAT and service included

Nous sommes à votre entière disposition pour vous donner des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats de la carte. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.



We remain at your entire disposal regarding detailed information about the presence of allergenic ingredients in our menu.

In case of food allergy please kindly inform our staff who will be happy to assist you.

## Les plats / Mains

- Filets de perches** du lac Léman en meunière, pommes frites, salade (Selon arrivage)..... 48.-  
Leman's pike perch filet in meuniere style, French fries, salad
- Lotillon en filet sauce curry**, fondue de pousses d'épinards, printanière de légumes..... 37.-  
Lotillon fillet, fondue of spinach leaves, vegetables
- Saumon Label Rouge snacké**, vinaigrette tiède de légumes, piperade, riz parfumé..... 35.-  
Label Rouge snacked salmon, warm vegetables vinaigrette, piperade, aromatic rice
- Filet de canard rôti**, miel et agrumes, asperges à l'étuvée, écrasé de pomme de terre.....34.-  
Roasted duck fillet, honey and citrus, steamed asparagus, mashed potato
- Merlan de boeuf**, pommes de terre grenaille, petit artichaut violet rôti.....37.-  
Beef merlan, potatoes, small roasted purple artichoke
- Fricassée de pomme de ris de veau**, légumes du moment, pomme mousseline.....44.-  
Veal sweetbreads, seasonal vegetables, mousseline apple

## Les desserts / Desserts

- Tartelette rhubarbe**.....14.-  
Rhubarb tart
- Baba au rhum** .....13.-  
Rum baba
- Sablé Breton à la fraise**.....14.-  
Strawberry sablé Breton
- Vacherin ananas coco**..... 12.-  
Coconut pineapple vacherin
- Agrumes sirop gingembre**..... 12.-  
Citrus ginger syrup



Le Bistro est labélisé "Genève Région - Terre Avenir", cela certifie qu'un maximum de produit sont issus de la région genevoise et s'inscrivent dans les principes du développement durable.  
*The Bistro is certified "Genève Région - Terre Avenir", that guarantee that a maximum of products comes from the Geneva region and are parts of the principles of sustainable development*



Sans gluten possible / *Gluten free possible*

# Les Boissons / Drinks Menu

## Soft Drinks

Eau Minérale 50 cl / Mineral water 50 cl.....	6.-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Ramseier 33 cl.....	6.-
Schweppes tonic, Schweppes Ginger ale 25 cl.....	6.-
San Pellegrino Bitter.....	6.-
Thé froid Maison 30 cl / House made Ice tea 30 cl .....	8.-
Fever Tree Tonic 25 cl .....	8.-

## Jus de fruits & Nectar

Orange, Pamplemousse, Cranberry, Ananas, Mangue, Passion, Abricot, pommes/framboise 20cl.....	6.-
Orange, Grapefruit, Cranberry, Pineapple, Mango, Passionfruit 20 cl	
Virgin Mary 20 cl .....	8.-

## Cafés, thés, infusions

Expresso, Ristretto, Café .....	5.-
Cappuccino, Café Latté, Double Expresso .....	7.-
Chocolat Chaud / Hot Chocolate .....	7.-
Thé et Infusion / Tea and Infusion .....	7.-

## Bières Pressions et Bouteilles

Feldschlösschen, Lager, Suisse 25 cl .....	7.-
Feldschlösschen, Lager, Suisse 50 cl .....	12.-
Feldschlösschen Sans Alcool 33 cl .....	6.-
Carlsberg, Lager, Danemark 33 cl .....	9.-
Calvinus, Lager Bio, Suisse 33 cl .....	10.-
Nébuleuse Embuscade, American Ipa, Suisse, 33 cl .....	13.-
Nébuleuse Malt Capone, Brune, Porter, Suisse, 33 cl .....	13.-

Prix en CHF, service et TVA 7.7 % inclus



## *Les Vins au verre 10l / Wine by the glass*

### *Vins Blancs / White Wines 10l*

Genève, Chasselas, <i>Belles Filles</i> , La Cave.....	7.-
France, Ventoux, Grenache blanc, Roussanne, Clairette, Rolle .....	9.-

### *Champagne et Vins Mousseux / Champagne and Sparkling Wines 10l*

Prosecco DOC Treviso Borgo Molino Extra Dry .....	12.-
Champagne Perrier Jouët Grand Brut .....	20.-

### *Vin Rosés / Rosé Wine 10l*

Les Baux de Provence, Domaine des Lauzeries, <i>Equinoxe</i> .....	9.-
--	-----

### *Vins Rouges / Red Wines 10l*

Genève, Gamay, <i>Belles Filles</i> , La Cave .....	7.-
Côtes-du-Rhône, <i>Mon cœurs</i> , Jean-Louis Chave .....	10.-

## *Les coups de cœurs des Sommeliers / Wines Sommelier's Choices*

### *Vins Blancs Genevois / Geneva White Wines*

Sauvignon, Domaine des Balisiers, 2016 .....	65.-
Pinot gris, Domaine des Hutins, 2018 .....	65.-
Kerner, Riesling & Sauvignon Blanc, Domaine Grand'Cour, 2019 .....	95.-
Chasselas, Domaine des Hutins, 2019 .....	39.-
Chasselas, Les Belles-Filles, La Cave de Genève, 2019.....	36.-
Chardonnay, 1er Cru Dardagany, Domaine des Hutins, 2019.....	50.-
Chardonnay, Domaine Pellegrin, 2016 .....	85.-
Sauvignon, Trésor, La Cave, 2018 .....	95.-
Gewürztraminer(Sec), Domaine Mermoud, 2018.....	65.-

### *Vins Blancs Valaisans/ White Wines from Valais*

Ermitage, Serpentes, Gérald Besse, 2015 .....	95.-
Petite Arvine, Domaine des Muses, 2019 .....	90.-
Roussane, Valentina Andrei, 2018 .....	95.-
Muscat (sec), Melissa Will, 2018 .....	65.-

### *Vins Blancs Français / French White Wines*

Hautes-Côtes de Nuits, Le Prieuré, Aurélien Verdet, 2016.....	85.-
Saint-Romain, Jean-Marc & Hugues Pavelot, 2015 .....	75.-
Meursault, Limozin, Buisson Battault, 2015 .....	180.-
Côtes du Rhône, La vie on y est, Domaine Gramenon, 2016 .....	60.-
Bandol, Domaine de Terrebrune, 2018 .....	80.-
Côtes de Provence, Milia, Clos de L'Ours, 2017 .....	65.-
Ventoux, Domaine de Fondrèche, 2018 .....	60.-
Sancerre, Clos Paradis, Domaine Fouassier, 2018 .....	75.-
Apremont, Les Terres Blanches, Domaine Dupraz.....	65.-

*Prix en CHF, service et TVA 7.7 % inclus  
Prix Bouteilles en 75cl*

### *Vins Rosé / Rose Wines*

Genève, <i>Rose de lune</i> , Domaine des Balisiers, 2019.....	45.-
France, Les Baux de Provence, <i>Equinoxe</i> , Domaine des Lauzières, 2019.....	50.-

### *Vins Rouge Genevois / Geneva Red Wines*

Pinot Noir, Domaine des Hutins, 2019 .....	50.-
Gamay, Domaine des Grand-Buissons, 2018.....	36.-
Gamay, Les Belles Filles, La Cave, 2019 .....	36.-
Gamay – Gallotta, Domaine Grand’Cour, Jean-Pierre Pellegrin, 2019.....	49.-
Cabernet Franc, Clémence, La Cave, 2018.....	70.-
Merlot, L’intégral, Domaine des Hutins, 2016.....	95.-
Mondeuse, Domaine Mermoud, 2018.....	65.-

### *Vins Rouges Vaudois / Red Wines from Vaud*

La Côte, Violette des Prés (Gamay), La Maison du Moulin, 2017.....	48.-
--	------

### *Vins Rouges Valaisans / Red Wines from Valais*

Humagne, Cave Arte Vitum, Ferdinand Betrisey, 2017.....	110.-
Gamay, Bovernier, Gérald Besse, 2018.....	50.-
Gamay, Valentina Andrei, 2019.....	80.-

### *Vins Rouges Français / Red Wines from France*

Pomerol, Château La Croix des Templiers, 2016.....	95.-
Lussac Saint-Emilion, Château de Bellevue, 2012.....	75.-
Côtes de Francs, Emilien, Château le Puy, 2016.....	80.-
Gevrey-Chambertin, Mes 5 Terroirs, Domaine Denis Mortet, 2017.....	160.-
Volnay, Pierre Girardin, 2017.....	135.-
Bandol, Domaine de Terrebrune, 2013.....	110.-
Cahors, Château le Cèdre, 2016.....	65.-
Crozes-Hermitage, Silène, Jean-Louis Chave, 2018.....	78.-
Saint-Joseph, Jean-Louis Chave, 2016.....	160.-
Côtes-du-Rhône, Mon cœurs, Jean-Louis Chave, 2018.....	60.-
Corse, Faustine Vieilles Vignes, Comtes Abbatucci, 2018 .....	85.-
Saumur-Champigny, La Marginale, Thierry Germain, 2016.....	115.-
Vin de Pays des Coteaux du Fenouillèdes, Le Soula, 2002.....	110.-
IGP Vins des Allobroges, Savoie, Argile, Domaine des Ardoisières, 2018,.....	85.-

### *Vin Rouges Italiens / Italian Wines*

Barbera D’Alba, Bruna Grimaldi, 2016.....	55.-
---	------

### *Les Champagnes / Champagne Wines*

Perrier Jouët Grand Brut.....	130.-
Perrier Jouët Grand Brut (37,5cl).....	70.-
Perrier Jouët Blanc de Blancs.....	190.-
Maison Mumm RSRV, Brut grand cru cuvée 4.5.....	250.-
Jepper Blanc de Blancs.....	175.-

*Prix en CHF, service et TVA 7.7 % inclus  
Prix Bouteilles en 75cl*